

マルシマ営業日カレンダー

3							4							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
					1	2			1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					

● 新月 3月10日(日)

● 満月 3月25日(月)

You are what you eat.

—食はあなたをつくる—



春の行楽シーズン!!

お弁当をもつてでかけよう...

お花見などの行楽。新学期からのお弁当づくり。
お弁当の中にちょっと加えるだけで華やかに見える
「ごはんとの相性ピッタリ!」



3115 40g
しっとりふりかけ梅ひじき
438円(406円)



3063 60g
手ほぐし天然紅鮭
594円(550円)



4150 70g
生姜でごはん
529円(490円)

新規取扱商品のご案内

有機しょうが入り

有機梅干番茶スティック

お湯を注いでそのまま飲める有機梅干番茶スティック 20袋入りです。手軽に梅番茶をお楽しみ頂けます。厳選された有機原料のみを使用しています。健康のためには、おいしくお飲みいただくことが一番です。湯のみに一袋の梅干番茶を入れ、100mlのお湯を注ぎよくかき混ぜてお飲みください。お好みにより濃さを調節してください。小さなお子様には薄めて飲ませてあげてください。



原材料:有機梅肉(国内製造)、有機醤油(小麦・大豆を含む)、有機番茶エキス、有機番茶粉末、有機生姜粉末

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
無双本舗	8489	有機梅干番茶スティック JANコード4530177000580	8g×20	12	1,782円(1,650円)	1年

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルシマ	ひとくちきなこようかん	1本(52g)	● 価格変更 (旧)270円(250円)⇒(新)281円(260円)	2024年4月1日 出荷分より
	ひねくれきなこ	96g	● 価格変更 (旧)313円(290円)⇒(新)335円(310円)	2024年4月1日 出荷分より
	有機トマトケチャップ	300g	● 価格変更 (旧)448円(415円)⇒(新)486円(450円)	2024年5月1日 出荷分より
	ごほうびかりんとう きな粉	45g	● 表示変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更	在庫消化後
	ごほうびかりんとう 生姜			
ごほうびかりんとう しょうゆ				
	尾道ラーメン	115g(めん90g)		
青い海	天糖太陽	500g	● 価格変更 (旧)432円(400円)⇒(新)508円(470円)	2024年4月1日 出荷分より
マルタ	MSシリーズ こめ粉ロールクッキー	10個	● 価格変更 (旧)302円(280円)⇒(新)335円(310円)	価格変更は 2024年4月1日 出荷分より
	MSシリーズ こめ粉ロールクッキーかぼちゃ味		● 表示変更 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの制定に伴う表示変更及びアレルギー表示にくるみを追加	
	MSシリーズ こめ粉ロールクッキーココア		● 価格変更 (旧)324円(300円)⇒(新)356円(330円)	表示変更は 在庫消化後
片山食品	とろける寒天マンゴーゼリー	22g×8	● 価格変更 (旧)378円(350円)⇒(新)410円(380円)	季節商品再開後
	とろける寒天ゆずゼリー	26g×8	● 価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)367円(340円)	
	果汁たっぷり りんごゼリー		● 価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)389円(360円)	
	果汁たっぷり みかんゼリー		● 価格変更 (旧)356円(330円)⇒(新)389円(360円)	
フジタ	特別栽培北海道産小豆	300g	● 価格変更 (旧)670円(620円)⇒(新)783円(725円)	2024年4月1日 出荷分より
創健社	和風だし一番	8g×10	● 表示変更 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの制定に伴う表示変更	在庫消化後
	中華風だし一番			
	洋風だし一番			
	植物素材の本格カレー(甘口)	135g	● 商品名変更 「植物素材の本格カレー」に「ルウ」を追記	
	植物素材の本格カレー(中口)			
植物素材の本格カレー(辛口)				
サンコー	柿ピー	105g	● 表示変更 注意表示にてコンタミネーションにくるみの表示を追加	在庫消化後
大村屋	絹ごし胡麻(白)	500g	● 容量変更 (旧)500g⇒(新)450g ● JANコード変更 (旧)4970547241227⇒(新)4970547241265 ● 内箱ITFコード変更 (旧)0114970547241223⇒(新)24970547241269 ● 外箱ITFコード変更 (旧)0104970547241226⇒(新)14970547241262 ● 商品コード変更 (旧)4206⇒(新)5444	在庫消化後
マルモ	通の味立て鰹木枯節	3g×24p	● 価格変更 (旧)1,242円(1,150円)⇒(新)1,296円(1,200円) ● 容量変更 (旧)3g×24p⇒(新)3g×20p ● JANコード変更 (旧)4977930110795⇒(新)4977930012143 ● ITFコード変更 (旧)14977930110792⇒(新)14977930012140 ● 商品サイズ変更 (旧)350×160×115(mm)⇒(新)310×150×115(mm)	在庫消化後
ニッパンライフ イノベーション	向井の香辛料 一味	20g	● 商品コード変更 (旧)3022⇒(新)7791	在庫消化後
風と光	薄焼きバターワッフル	10枚	● パッケージデザイン変更 パッケージデザイン及び文言等一部変更	在庫消化後
大和	有機めぐりルイボスブレンド 有機ローズhippブレンド ヴィーナスの赤い果実	2g×12個	● 期間限定で水出しシール貼付け	在庫消化後

◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商品コード	商品名	内容量
マルシマ	3068	国産有機お福豆	40g
	9711	大豆クランチチョコ	56g
	9712	大豆チョコ	40g
マルサンアイ	4793	豆乳ぜんざい	160g
創健社	7351	ビッグアーモンドチョコ	400g
	7432	ミルクチョコレート	70g
	7599	ジャンプボックスチョコレート	84g(7g×12)
ツルシマ	7322	香蓮飴	100g
健康フーズ	7463	DANDY CLASSIC85(ダンディークラシック85)	80g
	7572	Tender Milk Chocolate	
法輪	7365	一口香(いっこうこう)	8個入
サンコー	3258	玄米パフのクランチチョコレート	46g
	7123	ミニどら焼き	6個
	7140	黒棒	8本
	8429	くまチョコ	50g

◎取扱休止のご案内

メーカー名	商品コード	商品名	備考	実施時期
ジャフマップ	5411	果実酵母マーベル 565ml	メーカー都合により取扱休止	実施済 再開時期未定
	5951	醗酵カシス 565ml		
	5046	醗酵生姜 565ml		
	7220	醗酵ザクロ 565ml		
	3326	醗酵カシス(メガサイズ) 1800ml		
	7326	HAKKO BASE 醗酵カシス 200ml		
	7327	HAKKO BASE シークワーサーカシス 200ml		
	7253	HAKKO BASE 醗酵ザクロ 200ml		
水軍食品	1404	水軍みそ(袋入) 1kg	メーカー都合により取扱休止	在庫消化後 再開時期未定

おすすめレシピ

お福豆のグラノーラ



色んな食感が楽しめるヘルシーなおやつです。

豆まきで余った、炒り豆入りグラノーラ。マルシマの『お福豆』は100%国産有機大豆。遠赤焙煎で深煎りした香ばしい炒り豆です。

【材料(鉄板1枚分)】

- お福豆 30g
- ミックスマッツ 80g
- ☆オートミール 200g
- ☆カボチャの種 20g
- ☆塩 1g
- ☆メープルシロップ 70g
- ☆太白胡麻油 45g
- ドライフルーツ 80g



【作り方】

- ①オーブンを170℃で予熱し、鉄板にクッキングシートを敷いておく
- ②お福豆とミックスマッツを袋に入れめん棒で叩いて粗く砕く
- ③ボウルに②と☆を入れ、よく混ぜる
- ④③を鉄板に広げ160℃で15分焼いたら一旦取り出し、全体を混ぜたらもう一度160℃で15分焼く
- ⑤粗熱が取れたらドライフルーツを混ぜて出来上がり

使用商品

3068
国産有機
お福豆
40g
297円
(275円)



シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげさね
実重 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

第6章 世界は多彩に認識されている

3 松果体は第三の眼か③

脳を中心部分にある間脳は、世界を認識する上で重要な器官だ。

間脳から張り出した突起は、外界に向かって両眼となる。眼の網膜は間脳の一部だ。また、間脳から下へ張り出した別の突起は、視床下部となり、体温という内部環境を監視している。視床下部の下に連なる脳下垂体は、全身の調子を観察していて、ホルモン分泌器官に指令を出す。

そしてもう一つ、間脳から上方に張り出したのが松果体なのである。松果体の働きは十分に解明されていないが、眼や視床下部、脳下垂体と同様に、重要な器官であることは間違いない。

かつて人々は、磁針も持たない時代に航海に乗り出して遙か遠い旅をしていた。縄文時代の貝塚からは、クジラの骨が出てくるし、ポリネシアの人々は、南アメリカから東南アジアまで潮流に乗って移住して来た。また昔の船乗りには、昼間でも星の位置が見えたのだと言う。

太陽・月・星の位置、風や潮流などによって、人々は自分の位置を特定することができた。それは、現代人には失われた野生の能力だ。そして、こうした能力にとって、松果体による光線の認知が何らかの働きをしていたのかもしれないのである。

○×△コラム

夏前になるこの時期にダイエット関連の商品が広告され消費も盛んになる傾向がある。凡そ日本ではダイエット=痩身という意味に理解されている場合が多いので基本的にいわゆる健康食品には表示できない。痩身を謳うのであればその食品を食べることによって生理的な作用により結果として痩せなければならないのである。つまり「diet」=常食、規定食という直訳は今日本の社会では通用しないのである。しかしながら「ダイエタリーサプリメント」を直訳すると「日常的に不足する栄養分を補うもの」となることからマルシマが目指す食生活は「ダイエタリーオーガニック」という表現となる。これを商品に表示すると行政から指導をいただくことになるのか… (モクさん)

産地視察レポート

丸島醤油(株)

瀬戸内海・小豆島にあるマルシマのお醤油の製造元、丸島醤油を訪問してきました。

小豆島は古くから海運業が盛んで、大豆や小麦を入手しやすかったこと、塩田が多く、温暖な気候風土や恵まれた水質により、醤油醸造400年の歴史があります。丸島醤油は1950年に8軒の醸造元が集まり創業されました。

純正食品マルシマブランドのお醤油はまず、蒸した丸大豆と炒って割った小麦と種麴を合わせ、三日三晩「麴」を育成させるのですが、麴の発酵の良し悪しでお醤油の味の80%が決まると言われるくらい、この工程が大切だと教えていただきました。

出来上がった醤油麴に天日塩の食塩水をまぜると「もろみ」になります。

杉桶醤油が造られている薄暗い「天然醸造蔵」に入ると、もろみの芳醇な良い香りが広がります。壁や天井を見渡すと、微生物の声が聞こえてくるような気さえするほどの圧巻な雰囲気がありました。

明治時代から使われている三十石杉桶は、熟成のための適

度な通気性と温度を保つことができ、酵母菌が棲みつやすと言われています。

発酵、熟成に1年半～2年という長い時間と、電気機械に頼らず、四季を通じてもろみを攪拌したり、通気窓を開け閉めして温度調節をしたりと、人の手をかけて大切に育てることにより、もろみの芳醇な香りとうまみをたっぷり感じられる美味しい醤油になるということが分かりました。

その後、熟成したもろみを布で包み圧搾しますが、丸大豆醤油の場合、一般的な脱脂加工大豆醤油とは違い、この工程で大豆油が発生します。大豆油のほとんどは取り除かれますが、残った大豆油がお醤油に溶け込むことで塩カドが取れ、まろやかな味になるのも特徴です。

今回見学させていただいたことで、生産者や醤油職人の努力と経験の成せる業、気候風土など自然や環境的な条件、そして微生物たちの力、全てが一体となっているからこそ美味しいお醤油ができるということを改めて実感しました。

これからも生産者や職人の熱い想いを皆さまにお届けしていきたいと思ひます。

営業部 本嶋真喜子



Event Calendar

		● 満月		● 下弦		● 新月		● 上弦		● 満月																						
		吸収の機能MAX		毒素を排出していく		排出の機能MAX		吸収の機能が高まってくる		吸収の機能MAX																						
2024	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
		デコボンの日		みらいだんごの日		啓蟄	メロンの日		さやえんどうの日	雑穀の日	イカの日		豆腐の日		オリーブの日	手巻き寿司の日	鮎の日	おにぎりの日		春分の日	アジフライの日		天ぷらの日	削り節の日		水なすの日		三つ葉の日		味噌の日	山菜の日	
		● 新月 10日(日)		● 満月 25日(月)																												
2024	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	
		あすきの日		みずの日	清明	新子焼きの日	天壇 塩むすびの日	おなかと腸活の日	ホヤの日	よいトマンの日	ほつちの日		豊穰(つもの)の日	浄水器の日	ブランケットの日	よい酵母の日	エスプレッソの日	なすび記念日		穀雨	発芽野菜の日	川根茶の日	大人の日	シジミの日	削り節の日		わらびもちの日	タップパーの日	セアダスの日	昭和の日	EPAの日	
		● 新月 9日(火)		● 満月 24日(水)																												

二十四節気

清明(4月4日) …すべてのものが生き生きとして明るく清らかで美しいという意味。草木の花も咲き、春を感じられる頃。
穀雨(4月19日) …穀物を潤す春の雨という意味。雨が田畑を潤し、穀物の成長を助けるため、種蒔きに良い時期とされる。

株式会社純正食品マルシマ

マルシマ

検索

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL 0848-20-2506 FAX 0848-20-2363 E-mail : marusima@junmaru.co.jp

◎掲載の価格は税込価格(カッコ内は本体価格)です。 ◎ホームページでバックナンバーをご覧いただけます。